



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной практике
студентов заочной формы обучения

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки: Технология хранения и переработки зерна

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Институт пищевых производств и биотехнологии

Факультет пищевой инженерии

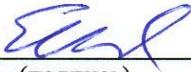
Кафедра «Пищевая инженерия малых предприятий»

Практика :

Учебная/производственная – 4 нед. (семестр 6)

Казань, 2015 г.

Рабочая программа по практике студентов составлена с учетом требований ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для специальности по профилю «Технология хранения и переработки зерна», в соответствии с учебным планом, утвержденным 01.06.2015 для приема 2013 года.

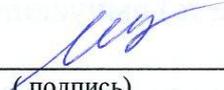
Разработчик программы  Доцент Е.В. Крякунова
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

«Согласовано»
Методист кафедры  Доцент Е.В. Крякунова
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

Ответ. за организацию практики  Доцент Д.З. Давлетбаева
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

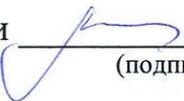
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
18.06.2015, протокол № 11
число, месяц, год

Зав. кафедрой, проф.  М.А. Поливанов
(подпись)

« Проверил»
Зав. учебно-произв. практикой студентов  М.М. Шекурова
(подпись)

« 18 » 09 2015 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по интеграции учебного процесса с производством
« 08 » 09 2015 г., протокол № 1

Председатель комиссии  И.А. Липатова
(подпись)

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Практика студентов организуется в соответствии с ФГОС ВО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и включает в себя учебную практику для получения первичных профессиональных умений, навыков профессиональной деятельности.

Целью учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) является приобретение начальных навыков и элементов практической профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

1. Обучение анализу научно-технической и патентной информации;
2. Практическое освоение современных методов контроля, измерений, испытаний и управление качеством продуктов питания из растительного сырья.
3. Обучение методикам подбора средств измерения и оценки ошибок измерений.

Способ проведения практики: стационарная.

Практика проводится непрерывно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) бакалавр по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хранения и переработки зерна» должен обладать следующими компетенциями:

1) профессиональные:

ПК-3 - Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

ПК-4 - Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б2 Блок практика, Б2.У.1 Учебная практика.

Полученные в ходе прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

1. Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
2. Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
3. Б1.В.ОД.10 Технология отрасли 1 (Технология элеваторной промышленности)
4. Б1.В.ОД.11 Технология отрасли 2 (Технология хранения зерна. Зерносушение)
5. Б1.В.ОД.14 Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли
6. Б1.В.ДВ.7.1 Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
7. Б1.В.ДВ.7.2 Стандарты и организация производственного контроля на предприятиях отрасли

4. Время проведения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) проводится в 6 семестре, объем учебной практики составляет 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели.

5. Содержание практики

Современный молодой специалист должен обладать необходимыми навыками, уметь квалифицированно применять современные методики проведения научных исследований. Формирование основных первичных профессиональных навыков студента осуществляется в период прохождения учебной практики на кафедре в учебной лаборатории.

Практические занятия по учебной практике (практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) должны носить комплексный, междисциплинарный характер и иметь познавательное, трудовое и воспитательное значение как начальное звено практической подготовки студентов.

Руководитель практики составляет рабочий график (план) проведения практики, разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики.

Программа учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) состоит из следующих разделов:

1) подготовительный этап: инструктаж по технике безопасности при проведении научных исследований в лаборатории кафедры, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала и ознакомительные лекции;

2) экспериментальный этап: проведение экспериментов, выполняемых под руководством преподавателя и направленных на изучение физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья, регламентированных показателей качества сырья и готовых продуктов; обработка и анализ полученных результатов исследований.

3) заключительный этап: подготовка отчета по практике.

Примерный график прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)

№ раздела	Тема	Неделя
1	Выдача индивидуальных заданий по практике. Ознакомление с формой отчетности.	1
	Ознакомление с правилами работы в учебной лаборатории, инструкцией по ТБ, противопожарной и электробезопасности.	1
	Ознакомительные лекции о порядке проведения лабораторных исследований, правилах подбора и работы с приборами и оборудованием.	1
	Сбор и анализ нормативной и специальной литературы.	1
2	Изучение показателей качества сырья и готового продукта.	2-3
	Обработка и анализ полученных результатов	2-3
3	Оформление и сдача отчета	4

6. Формы отчетности по учебной практике (практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)

По итогам прохождения учебной практики (практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) обучающийся в течение 4-й недели практики подготавливает и представляет следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на учебную практику (Приложение №1);
- отчет по учебной практике (Приложение № 2);
- дневник по учебной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку на прохождение практики (Приложение № 5);

Срок сдачи отчета: не позднее 10 дней по окончании практики (26 июля-5 августа);

Отчет должен включать следующие разделы:

- 1.Оглавление
2. Введение (описание основных показателей качества сырья и готового продукта согласно нормативным документам).
3. Анализ физико-химических показателей растительного сырья, их соответствие действительному ГОСТ, ТУ.
4. Анализ физико-химических показателей продукта из растительного сырья, их соответствие действительному ГОСТ, ТУ.
5. Заключение
6. Список использованных источников

Общие требования к оформлению отчета:

Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95.

Текст отчета можно писать на обеих сторонах листа, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 5 мм, нижнее – 5 мм, верхнее - 5 мм. Текст делят на разделы, подразделы, пункты, пронумерованные арабскими цифрами; разделы -1,2,3,...подразделы -1.1., 2.1., 3.1.,...пункты – 1.1.1.,2.1.2.,3.1.1...., и т.п. Каждый раздел следует начинать с нового листа. Введение и заключение не нумеруют. Страницы отчета проставляют арабскими цифрами в правом верхнем углу, включая в общую нумерацию титульный лист, таблицы, рисунки. Таблицы, рисунки, формулы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. Ссылки по тексту и список использованной литературы оформляют согласно ГОСТ 7.01-84.

Отчет подписывается у руководителя практики, к нему прилагается соответствующий отзыв о работе студента.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной практике (практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) проводится в соответствии с учебным планом и аттестуются преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации: 47-49 неделя обучения.

При оценке результатов деятельности студентов в рамках учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) используется рейтинговая система, основанная на «Положениях о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и

обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011)

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале. Для получения дифференцированного зачета семестровый балл должен быть выше минимального (от 60 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

8.1 Основная литература

При прохождении учебной практики в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
Кашеварова Л.Б., Стрельцова Н.Р., Павлова Т.П., Моско В.А. Техника лабораторных работ по учебной практике. Казань: Изд-во КГТУ, 2009.- 187 с.	70 шт. URL:http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0792-6-Kashevarova_tehnika-lab-rabot.pdf УНИЦ КНИТУ
Новикова И.В., Чусова А.Е., Романюк Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие. Воронеж: Изд-во ВГУИТ, 2014. – 161 с.	ЭБС «КнигаФонд»: http://www.knigafund.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Микулович Л.С., Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Минск: Вышэйшая школа, 2009. – 480 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	ЭБС ZNANIUM.COM: http://znanium.com Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Беляева И.А., Калашнова Т.В., Орловская Т.В. Анализ пищевого растительного сырья. Ставрополь: изд-во СКФУ, 2015. - 142 с.	ЭБС «РУКОНТ»: http://rucont.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др. Технологии пищевых производств., М.: КолосС, 2008. - 768 с.	10 шт. УНИЦ КНИТУ
Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции, СПб: Троицкий мост, 2014. – 704 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Пилюк В.Л. Технология хранения зерна и семян. М.: Вузовский учебник, 2010.— 437 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. СПб: Троицкий мост, 2011. – 256 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Тупольских Т.И., Хозяев И.А. Технология муки и крупы: учеб. пособие. Ростов-на-Дону: Издат. центр ДГТУ, 2011. - 104 с.	2 шт. УНИЦ КНИТУ
Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: КолосС, 2008. – 758 с.	10 шт. УНИЦ КНИТУ
Парахин Н.В., Кобозев И.В., Горбачев И.В. и др. Кормопроизводство [Электронный ресурс]. М.: КолосС, 2006. — 432 с.	ЭБС ZNANIUM.COM: http://znanium.com Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

8.3 Электронные источники информации

При прохождении производственной практики предусмотрено использование электронных источников информации:

ЭБС «IPRbooks»: <http://www.iprbookshop.ru>

ЭБС «Лань»: <http://e.lanbook.com/books/>

ЭБС «КнигаФонд»: <http://www.knigafund.ru>

ЭБС «БиблиоТех»: <http://kstu.bibliotech.ru>

ЭБС «РУКОНТ»: <http://rucont.ru>

ЭБС «Юрайт»: <http://www.biblionline.ru>

Научная электронная библиотека: www.elibrary.ru

Электронные ресурсы Ассоциации региональных библиотечных консорциумов «Арбикон»:
www.arbicon.ru

ЭБС ZNANIUM.COM: <http://znanium.com>

Согласовано:

Зав. сектором ОКУФ



Володягина А.А.

9. Материально-техническое обеспечение практики

Место проведения практики: лаборатория «Технохимического контроля сырья и продуктов» кафедры «Пищевая инженерия малых предприятий», оснащенная следующими приборами и оборудованием:

- сушильный шкаф с измерителем-регулятором температуры «ОВЕН»;
- прибор Чижовой или прибор УВО-01;
- весы аналитические с ценой деления 0,1 мг;
- весы технические с ценой деления 0,01 г;
- термостат водяной, поддерживающий температуру с точностью $\pm 0,5$ °С;
- колориметр фотоэлектрический типа «КФК-2» или «КФК-3»;
- дистиллятор электрический типа «ДЭ-4»;
- рефрактометр лабораторный «ИРФ-454»;
- поляриметр или сахариметр универсальный типа СУ-5 с образцовыми пластинками правого и левого вращения;
- набор ареометров типа «АОН-1» по ГОСТ 18841-2007;
- спиртомер типа «КЛП»;
- автоматическая хлебопекарня типа «LG НВ-151Е»;
- рН-метр – милливольтметр с комбинированным электродом в измерительной ячейке;
- вискозиметр стеклянный Уббелодде или Оствальда;
- термостат стеклянный типа «ТСП-5» с измерителем - регулятором температуры;
- мешалка магнитная с подогревом типа «МЭП-11»;
- набор стеклянной и фарфоровой посуды (колбы, пробирки, измерительные цилиндры, пипетки, воронки, бюретки и т.д.).

Прочее

- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет;
- рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)
Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации
по учебной практике

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Технология хранения и переработки зерна
(наименование профиля/специализации)

Бакалавр
квалификация

УТВЕРЖДЕНО

на заседании выпускающей кафедры

«9» 9 2015 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой ПИМП

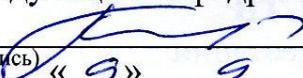

(подпись) _____ М.А. Поливанов
«9» 9 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании обеспечивающей кафедры

«9» 9 2015 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой ПИМП

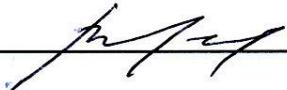

(подпись) _____ М.А. Поливанов
«9» 9 2015 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

Декан ФПИ, профессор Поливанов М.А. 

Доцент каф. ПИМП Давлетбаева Д.З. 

Директор ООО «Семь хлебов» Хузин Ф.К. 

СОСТАВИТЕЛЬ:

Доцент каф. ПИМП Крякунова Е.В. 

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Раздел 1	ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<i>Отчет по практике, доклад, собеседование</i>
	ПК-4	Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<i>Отчет по практике, доклад, собеседование</i>
Раздел 2	ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<i>Отчет по практике, доклад, собеседование</i>
	ПК-4	Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<i>Отчет по практике, доклад, собеседование</i>
Раздел 3	ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<i>Отчет по практике, доклад, собеседование</i>
	ПК-4	Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<i>Отчет по практике, доклад, собеседование</i>

Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Отчет по практике	<p>Специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения производственной практики. Отчет по производственной практике готовится индивидуально.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчеты студентов по практикам позволяют кафедре создавать механизмы обратной связи для внесения корректив в</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Титульный лист. 2. Оглавление 3. Введение. 4. Анализ физико-химических показателей сырья. 5. Анализ физико-химических показателей продукта из растительного сырья. 6. Заключение. 7. Список использованных источников.

		образовательный процесс..	
2	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Краткое устное выступление по теме выполненных работ с освещением основных пунктов отчета.
3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по разделам/темам практики, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Примерный перечень вопросов представлен в п.4.

Примеры оформления оценочных средств см. в Положении О ФОС по дисциплине (модулю) в ФГБОУ ВПО «КНИТУ» №11 от 22.12.2014

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

Индекс компетенции	Уровни освоения компетенции	Шкала оценивания (в баллах)
ПК-3	<p>Пороговый <i>Знает:</i> стандартные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий согласно требованиям ГОСТ <i>Умеет:</i> применять полученные знания методов технохимического контроля на практике в стандартной ситуации <i>Владеет:</i> навыками определения базовых показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	30
	<p>Продвинутый <i>Знает:</i> стандартные и специальные методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий <i>Умеет:</i> применять полученные знания методов технохимического контроля на практике в стандартной ситуации <i>Владеет:</i> навыками определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий согласно требованиям ГОСТ</p>	40
	<p>Превосходный <i>Знает:</i> стандартные и специальные методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий <i>Умеет:</i> применять полученные знания методов технохимического контроля на практике в нестандартной ситуации</p>	50

	<i>Владеет:</i> навыками определения основных и специальных показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий согласно требованиям ГОСТ	
<i>ПК-4</i>	Пороговый <i>Знает:</i> физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья <i>Умеет:</i> применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации <i>Владеет:</i> базовыми знаниями технологии производства продуктов питания из растительного сырья	30
	Продвинутый <i>Знает:</i> физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, биотехнологические основы производства продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> применять полученные знания в нестандартной ситуации <i>Владеет:</i> типовыми знаниями технологии производства продуктов питания из растительного сырья	40
	Превосходный <i>Знает:</i> физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, биотехнологические и научные основы производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> применять полученные знания в нестандартной ситуации <i>Владеет:</i> углубленными знаниями технологии производства продуктов питания из растительного сырья	50
		<i>max 100</i>

Описание шкалы оценивания

Итоговая шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС:	Словесное выражение
5	от 87 до 100	Отлично
4	от 73 до 87	Хорошо
3	от 60 до 73	Удовлетворительно
2	до 60	Неудовлетворительно

3. Оценка сформированности компетенций проводится по окончании практики на основании отчета по учебной практике, дневника по учебной практике, отзыва руководителя о прохождении программы практики.

4. Процедура оценивания

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности):

1. Показатели качества муки пшеничной.
2. Показатели качества муки ржаной.
3. Показатели качества овсяной крупы «Геркулес».

4. Показатели качества растительного масла.
5. Показатели качества комбикормов.
6. Показатели качества пивоваренного солода.
7. Показатели качества концентрата квасного сусла.
8. Показатели качества зернового крахмала.
9. Показатели качества манной крупы.
10. Показатели качества соевого белка.
11. Показатели качества хлеба.
12. Показатели качества рисовой крупы.
13. Показатели качества гречневой крупы.
14. Показатели качества саго.
15. Показатели качества хлебобулочных изделий.
16. Показатели качества зерна пшеницы.
17. Показатели качества зерна риса.
18. Показатели качества семян подсолнечника.
19. Показатели качества зерна кукурузы.
20. Показатели качества зерна ячменя.
21. Показатели качества зерна гречихи.
22. Показатели качества зерна овса.
23. Показатели качества зерна бобовых культур.
24. Показатели качества зерна ржи.
25. Алгоритмы действия персонала лаборатории при возникновении аварийной ситуации.
26. Первая помощь при термических, кислотных и щелочных ожогах.
27. Первая помощь при поражении током и отравлении.
28. Характеристика методов контроля, основанных на физико-химических свойствах объектов исследований и их применение в пищевой промышленности для контроля качества сырья и продуктов питания.
29. Характеристика современных методов контроля качества продукции, основанных на физических свойствах объектов исследований и их применение в пищевой промышленности (объемные, взвешивание, колориметрические, спектрофотометрические, поляриметрический и полиграфический, радиометрический).
30. Хроматографические методы анализа и их применение для контроля качества сырья и продуктов питания.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)
Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

Срок практики:

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ**

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. _____ (Поливанов М.А.)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____ (_____)

подпись (Ф.И.О.)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)
Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

ОТЧЕТ

по учебной практике

_____ (название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

Выполнил студент _____
(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики
от предприятия, _____
организации, (Фамилия И.О., подпись)
учреждения

Руководитель практики
от кафедры _____
(Фамилия И.О., подпись)

Казань _____ Г
Ф.И.О



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)

ДНЕВНИК

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Студента _____
(название института, факультета)

специальности _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Казань _____ г.

УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

**Проверил руководитель практики
от предприятия
(организации, учреждения)**

_____ (Ф.И.О., должность)

Подпись _____

М.П.

Дата _____

Казанский национальный исследовательский технологический университет

П У Т Е В К А
на учебную практику

Студент(ка) _____ гр. № _____
 Факультета _____
 Специальности _____
 В соответствии с договором № _____ от _____ 20__ г.
 Направляется для прохождения _____ практики
 с _____ по _____
 в _____
 (наименование предприятия)

М. П.	Декан	Заведующий кафедрой
	_____	_____
	(Подпись)	(Подпись)

Прибыл на практику	Выбыл с практики
_____ 20 г.	_____ 20 г.
М.П. _____	М.П. _____

Инструктаж на рабочем месте проведен _____ 20 г.

_____ (подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта _____

Оценка по практике _____

Руководитель практики от предприятия	Руководитель практики от кафедры
_____	_____
(подпись)	(подпись)